

SRB

DADEX automatska fermentaciona komora obezbeđuje optimalne uslove za narastanje testa posle zamesa. Posедуje grejače za grejanje ambijenta i proizvođač pare koji komori daje potreban nivo vlage. Ventilator služi za mešanje vazduha i pravljenje homogenog ambijenta. Komora je u potpunosti izrađena od inoxa, od duplih sendvič limova koji između imaju izolacioni materijal što pruža dobru toplotnu izolaciju komore. Poseduje automatiku što znači da je dovoljno postaviti željenu temperaturu i procenat vlage, a dalje se doziranje pare i regulacija temperature vrše automatski. Ukoliko je komora samostalna, upravljanje radom komore vrši se preko kontrolnog panela na komori. Ukoliko se komora isporučuje sa pekarskom peći, kontrolni panel je integrisan u samu peć. Dimenzije fermentacione komore su prilagodljive zahtevu kupca.

DEU

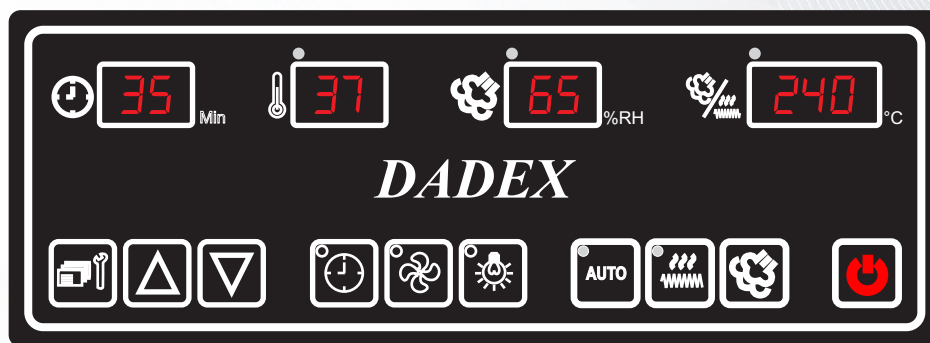
DADEX automatische Fermentationskammer gewährt optimale Bedingungen um den Teig nach dem Kneten gehen zu lassen. Er verfügt über die Heizelemente zur Umgebungsheizung und Dampferzeuger, der an die Kammer das notwendige Feuchtigkeitsniveau gibt. Der Lüfter dient zur Luft-Mischung und Erzielung eines homogenen Milieus. Die Kammer ist vollkommen aus Inox hergestellt, aus Doppel-Sandwich-Blechen, zwischen welchen das Dämmung ist, was sehr gute Wärmedämmung der Kammer beiträgt. Er besitzt Automatik, dh. es reicht nur die gewünschte Temperatur und das Wasserprozent einzugeben und weiter erfolgt die Dampfdosierung und Temperaturregelung automatisch. Im Falle, dass die Kammer selbstständig ist, wird diese durch Kontrollpanel an der Kammer gesteuert. Insofern die Kammer mit dem Bäckereiofen geliefert wird, ist der Kontrollpanel in den Ofen selbst integriert. Abmessungen der Fermentationskammer werden den

ENG

Automatic proofing chamber DADEX provides optimal conditions for dough growing after mixing procedure. It has heating and steam generator. Built-in fan mixes air inside the chamber and makes its atmosphere homogenous. The chamber is entirely made of inox. All panels are made of double inox metal sheets with temperature insulation between them. It is automated which means that you only need to specify desired temperature and humidity percentage and after that, steam injection and temperature regulation are performed automatically. If the chamber is standalone, it is controlled by the built-in control panel. If it is delivered along with the oven, the control panel is integrated into the oven. The dimensions of proofing chamber are adjustable to your needs.

РУС

DADEX автоматический расстойный шкаф обеспечивает оптимальные условия для роста теста после замеса. Имеет нагреватели для нагревания среды и парогенератор, обеспечивающий нужный уровень влажности в шкафу. Ventilator служит для смешивания воздуха и создания гомогенной среды. Расстойный шкаф целиком из нержавеющей стали, удвоенного листового железа, между которыми находится изоляционный материал, обеспечивающий хорошую изоляцию тепла в шкафу. У него автоматический механизм, то есть нужно задать желаемую температуру и процент влажности, а дозирование пара и регуляция температуры делается автоматически. Если расстойный шкаф самостоятелен, его работой управляет контрольная панель на шкафу. Если шкаф поставляется вместе с хлебобулочной печью, контрольная панель уже вставлена в печь. Размер расстойного шкафа зависит от желания покупателя.



ROM

Camera automată de fermentare DADEX asigură condiții optime pentru dospirea aluatului după frământare. Este dotată cu un radiator pentru încălzirea ambientului și cu un producător/generator de abur care conferă camerei nivelul necesar de umiditate. Ventilatorul folosește la amestecarea aerului și obținerea unui ambient omogen. Camera este în întregime făurită din inox, din staniu dublu de tip sandviș care are între un material izolant și care asigură o bună păstrare a căldurii în cameră. Camera este automatizată, ceea ce înseamnă că este suficient să se ajusteze temperatura și procentul de umiditate dorite, iar mai departe dozarea aburului și reglarea temperaturii se fac automat. În caz că este vorba de o cameră separată/independentă, dirijarea ei se face de pe panoul ei de comenzi. Dimensiunile camerei de fermentare sunt ajustabile cerințelor cupmărătorului.

FRA

DADEX chambre de fermentation automatique fournit des conditions optimales pour la croissance de la pâte après la malaxation. Elle dispose des résistances de chauffage de l'environnement et du producteur de buée qui donne à la chambre un juste niveau d'humidité. Le ventilateur sert à mélanger l'air et à créer un environnement homogène. La chambre est complètement construite en acier inox, de doubles tôles sandwich entre lesquels se trouve le matériel isolant offrant une bonne isolation thermique de la chambre. Elle dispose de l'automatique ce que veut dire qu'il suffit de sélectionner la température désirée et le pourcentage d'humidité, tandis qu'après le dosage et le réglage de la température se font automatiquement. Si la chambre est autonome, le fonctionnement de la chambre se régle à l'aide du panneau de commande positionné sur la chambre. Si l'on fournit la chambre avec le four de boulangerie, le panneau de commande est intégré dans le four. Les dimensions de la chambre de fermentation s'adaptent aux exigences de l'acheteur.